

Fried Chicken & Corn Salsa

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten (ohne marinieren)

Zutaten für 10 Portionen

Ca. 1kg Hähnerteile mit Haut
(Brustfilet, Flügel),
1 Liter Buttermilch,
2 frische Chili,
2 TL getrockneter Thymian,
2 Knoblauchzehen,
Saft von 1,5 Zitronen,
Salz, Pfeffer,
Fritieröl,
500g Mehl,
Cayenne Pfeffer

Corn Salsa:

4 frische Maiskolben
1 frische Chili
4 Tomaten
1 gelbe Papria
2 Frühlingszwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Sojasauce
Saft einer Zitrone
8 EL Olivenöl
1 kleine Handvoll Minze
2 TL geräucherte Paprika



Zubereitung:

Buttermilch, feingehackte und entkernte Chili, Thymian, geriebener Knoblauch, Zitronensaft mit einer guten Prise Salz und Pfeffer vermengen und die Hähnerteile darin mind. 1h einlegen.

Fritieröl in eine tiefe, dickbodige Pfanne geben und auf 180C erhitzen. Bitte mit Thermometer prüfen!

Mehl in einen Suppenteller mit etwas Salz und Pfeffer geben und die Hähnerteile einzeln bedecken. Restliches Mehl abschütteln, wieder in Buttermilch schwenken und nochmals in die Mehlmixture.

Hähnerteile in die Pfanne geben unter mehrfachem wenden goldbraun frittieren.

Die fertigen Hähnerteile bei 80C im Ofen warmstellen.

Corn Salsa

Maiskolben in der trockenen Pfanne erwärmen und eine gute Farbe geben. Dies dauert mind. 15min. Maiskolben etwas abkühlen lassen und die Maiskörner vorsichtig mit einem scharfen Messer der Länge nach vom Kolben abziehen. Maiskörner mit den anderen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weinempfehlung:

American Pale Ale Bier

Kochabend:

12. Sep, 2018 / Simon